



## **Roastbeef oder Tafelspitz** (rosa gegart)

Zutaten für 8-10 Portionen:

- ca. 2,5 kg Roastbeef oder Tafelspitz
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen
- mit Suppengemüse und etwas Wasser in einen Bräter legen (ohne Deckel!)
- bei **80 °C** (Umluft) **ca. 6 Stunden** garen
  
- zum Schluss, z.B. am folgenden Tag, Fleisch im vorgeheizten Ofen auf das Rost legen und bei **200 °C ca. 20 Minuten** bräunen
  
- dann herausnehmen, pfeffern und salzen
  
- für die Sauce das Suppengemüse mit Creme fraiche pürieren und abschmecken

Dazu passen Bratkartoffeln, Remouladensauce und gemischter Salat.

**G u t e n   A p p e t i t !**

(Quelle: Erfahrungsschatz einer Kundin aus Bad Oldesloe – vielen Dank!)